Institut de Tramayes
Penser Œuvrer Entreprendre

Charcuterie

avec Baudoin Hosteing, Boucher

1 journée
9h30/12h30
et 14h/17h



Une journée de chercuterie pour découvrir comment réaliser vos bocaux de rillettes et pâtés maison en sélectionnant et mitonnant les meilleurs morceaux de cochons élevés localement.

Au programme :

- **découpe de la viande**
- **assaisonnement**
- **cuisson**
- **stérilisation**

Vous repartirez avec vos propre bocaux pour chez vous

L'ensemble des matières premières sont prises en charges.



Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Infos et inscription | www.institutdetramayes.fr
contact@institutdetramayes.fr | 03 85 59 68 50